



Déjeuner - Semaine du 04-09-2023 au 08-09-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup> Raviolis aux légumes <sup>1 6 7 9 11</sup> Emmental <sup>7</sup> Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté) <sup>1 6 7 9 11</sup>		
	Carottes râpées à la menthe & mozzarella Loup de mer au fenouil <sup>1 4 8 9 10 11</sup> Riz au beurre <sup>7</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup> Melon vert		
	Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11</sup> Flan* de carottes <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup> Neufchâtel AOP <sup>7</sup> Crème dessert au chocolat <sup>7</sup>	Naturmiel <sup>1 7 8</sup> Poire Williams	
	Coeur de palmier en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Sauté de dinde basquaise <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup> Blé à la tomate <sup>1 7</sup> Comté AOP <sup>7</sup> Prunes rouges		
Ven.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Gratinée de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup> Purée <sup>* 1 7 12</sup> Yaourt brassé à la framboise <sup>7</sup> Banane		

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais	Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve	Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)
Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés	Cuisiné sur place à base de produits déshydratés	Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5 <sup>ème</sup>
Agriculture Paysanne	Label Rouge  100% végétarien	Pêche Française
Agriculture Biologique	* au moins 1 ingrédient Bio	aide UE à destination des écoles

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.

Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.

Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>